

令和8年度食品衛生責任者実務（定期受講）講習会

その他のトピックス

1. 食品表示（アレルギー表示）について
2. イベントでの食品の提供について
3. 営業許可施設の構造設備基準

～目指せ！更新調査一発合格～

1. 食品表示（アレルギー表示）について

2. イベントでの食品の提供について

3. 営業許可施設の構造設備基準

～目指せ！更新調査一発合格～

加工食品の食品表示について

容器包装に入れられた加工食品は表示が必要となります※。

（加工食品の例：そうざい、菓子、農産物加工品）

※対面販売など、表示を省略できる規定あり。

＜加工食品の食品表示の例＞

名称	どら焼
原材料名	小豆（国産）、小麦粉、卵、砂糖、ぶどう糖、植物油脂（大豆を含む）、牛乳、塩、寒天
添加物	乳化剤、膨張剤、香料
内容量	1個
消費期限	令和X年X月X日
保存方法	10℃以下で保存
製造者	（株）とよた和菓子店 愛知県豊田市西町3-60

アレルギー表示について



消費者庁：食物アレルギー表示に関する情報

!!!重要!!!

アレルギー症状を引き起こす可能性の高い

「特定原材料」

の表示が義務づけられています

アナフィラキシーショックで死亡することもある…

アレルギー表示の改正

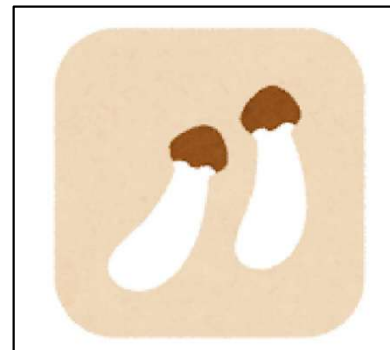
令和8年4月1日から・・・

- ・カシューナッツが「特定原材料」に加えられ、**表示が義務化**※
- ・ピスタチオが「特定原材料に準ずるもの」に追加
(まつたけが「特定原材料に準ずるもの」から削除)

※2年間の経過措置期間あり。



追加



削除

特定原材料等

特定原材料 (9種類)	えび、 カシューナッツ 、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	<u>表示義務</u>
特定原材料に準ずるもの (20種類)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、 ピスタチオ 、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	表示推奨 (任意)

アレルギー表示例

【個別表示する場合】（原則、個別表示）

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム（豚肉・乳成分を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）／カゼインNa（乳由来）

【一括表示する場合】（例外として、一括表示も可）

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／カゼインNa、（一部に豚肉・乳成分・卵・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）

食物アレルギーの患者さん・家族は 外食や中食※の利用に困っています！

料理に含まれる原因食物
(アレルゲン) の情報が
ないと食べられるか判断
できません。



※あらかじめ容器包装されずに
販売される弁当や惣菜等の店頭
での対面販売

食物アレルギーの患者さんは、外食・中食で食物アレルギーに関する情報が十分に得られていないと感じています。

外食	中食
67%	77%

(注) 食物アレルギー患者団体を対象とした調査。「得られていない」「あまり得られていない」と回答した団体の比率
(出所) 消費者庁「食物アレルギー表示制度に関する実態調査業務」(令和4年3月)

気をつけなくてはいけないこと

出典：消費者庁パンフレット（食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか、）

- 最新で正確な情報を提供しましょう。
- あいまいな回答をしないようにしましょう。
わからないときは「わからない」と回答しましょう。
- アレルゲンの意図しない混入（コンタミネーション）の可能性を伝え、重症者には慎重な判断を促しましょう。
- 「食べられる/食べられない」の判断はお客様にさせていただきましょう。
- 問い合わせには、正しい知識を持った店員が対応しましょう。

動画

で見る・知る・学べる

視聴はこちら



外食・中食での食物アレルギー



なぜ取組が必要か?



調理時のポイントは?

飲食店の

経営者の方へ 従業員の方へ 患者さん・ご家族の方へ

それぞれの動画があるよ!



接客時のポイントは?



事故が発生したら?

一人ひとりが動画で理解を深め、食物アレルギーのリスクを回避しましょう。

全体向け



▶ 外食・中食における食物アレルギーの現状 全1本

ドラマとスライド解説を組み合わせたわかりやすい動画です

アレルギー患者とその家族、飲食店の人たちがそれぞれの視点から食物アレルギーへの対応を進めていく姿を描いたシリーズです。(1本あたり5分程度)

外食・中食の経営者向け



▶ 取組の必要性
▶ 従業員の意識と行動を変えるには 全2本

外食・中食の従業員向け



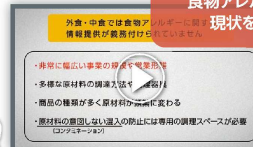
▶ 取組の必要性
▶ メニューの企画・開発時のポイント
▶ 調理時のポイント
▶ 接客時のポイント
▶ 事故が発生したら 全5本

食物アレルギー患者、家族向け



▶ 外食・中食を利用する際の注意点 全1本

食物アレルギーの



食物アレルギーへの取組時に注意するポイントを紹介



実際の接客などの場面を想定した具体的な取組を紹介



日常生活で起こり得るリスクや状況に応じた対策を紹介



メニューの企画・開発での注意点や情報提供の方法を紹介



消費者庁食品表示企画課 〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1
中央合同庁舎第4号館6階 TEL.03-3507-8800(代表)

食品表示の相談窓口

表示内容	相談窓口
表示の必要項目 名称、原材料名等の表示 (品質事項)	愛知県豊田加茂農林水産事務所 農政課 豊田市元城町4-45 豊田加茂総合庁舎 1階 電話 (0565) 32-7363
添加物、アレルギー等の表示 (衛生事項)	豊田市保健所 保健衛生課 市役所 東庁舎 4階 電話 (0565) 34-6181
栄養成分表示等の表示 (保健事項)	豊田市保健所 健康政策課 市役所 東庁舎 4階 電話 (0565) 34-6723

1. 食品表示（アレルギー表示）について

2. イベントでの食品の提供について

3. 営業許可施設の構造設備基準

～目指せ！更新調査一発合格～

イベントで食品を提供する場合について

- ・ 豊田市内のイベントで食品を提供する場合、扱おうとする食品によって提供の可否や、必要な手続きが異なります！
- ・ 包装済みの食品を販売するのみであれば許可は不要ですが、**焼く炒めるなどの行為、飲料を注ぐ、食品を盛り付ける**などは、調理行為に該当し、許可が必要です！



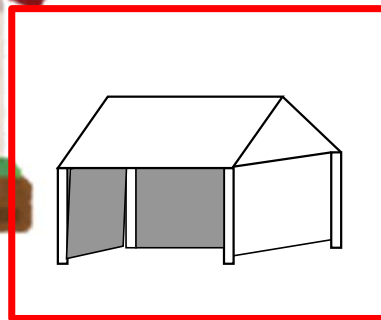
食品営業許可**不要**



食品営業許可**必要**

イベントで食品を提供する場合について

- 店の目の前であっても、テントの中で調理行為を行う場合、許可が必要です。



調理行為の例

ビールをコップに注ぐ、焼き鳥を焼く

調理行為ではない例

ペットボトル入りの飲料を販売する、飲食店で作った弁当を販売する

露店営業でできる品目について

- 露店営業とは、出店の都度、組立式の店舗などの簡易な施設において調理した食品を提供する営業です。
- 「**露店により行う営業で調理、販売できる品目**」に該当していれば、露店営業の許可を取得することで営業可能となります。
(例：からあげ、フライドポテト、飲料 など)
- 品目や手続きの詳細は、[豊田市ホームページ](#)をご覧ください。

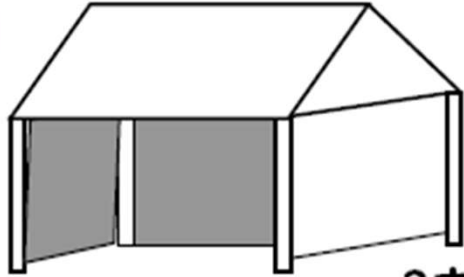
[食品営業許可の新規申請の手続き | 豊田市](#)



露店営業の構造設備について

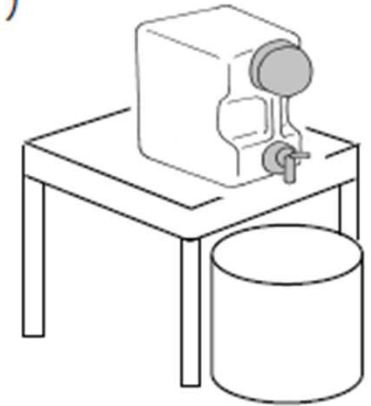
●露店営業を行う時は、必ず①～③の設備が必要です。(④は必要に応じて)

①



3方囲いのテント

②



手洗い石けんと消毒薬

手洗いタンク(18ℓ以上)と排水バケツ

③



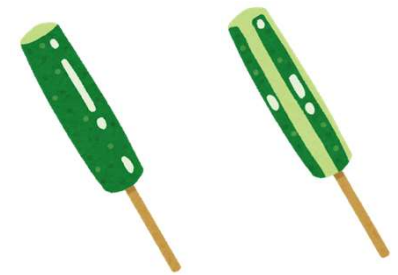
ふた付きのゴミ箱

④



クーラーボックスと温度計

イベントでの食中毒について①



【冷やしきゅうりで食中毒】

露店の冷やしきゅうりを食べた510人が、腹痛、下痢等を発症。患者と調理従事者から、**腸管出血性大腸菌O157**が検出

漬込み、串刺し等を現場でやっていた。



露店営業では、扱える品目が定められています。

加熱して提供するものなど、リスクの少ない品目を選びましょう

露店でもHACCPを実施しましょう

イベントでの食中毒について②

【餅つき大会で食中毒】

小学校の餅つき大会で、いそべ餅、きなこ餅を食べた143人がおう吐、下痢等を発症。ノロウイルス食中毒と断定。

餅つきは、作業工程と季節により
ノロウイルスの汚染が起こりやすいです！

<対策>

- ・ 体調不良者は作業禁止
- ・ 器具の消毒
- ・ ついた餅は加熱して食べる。 など

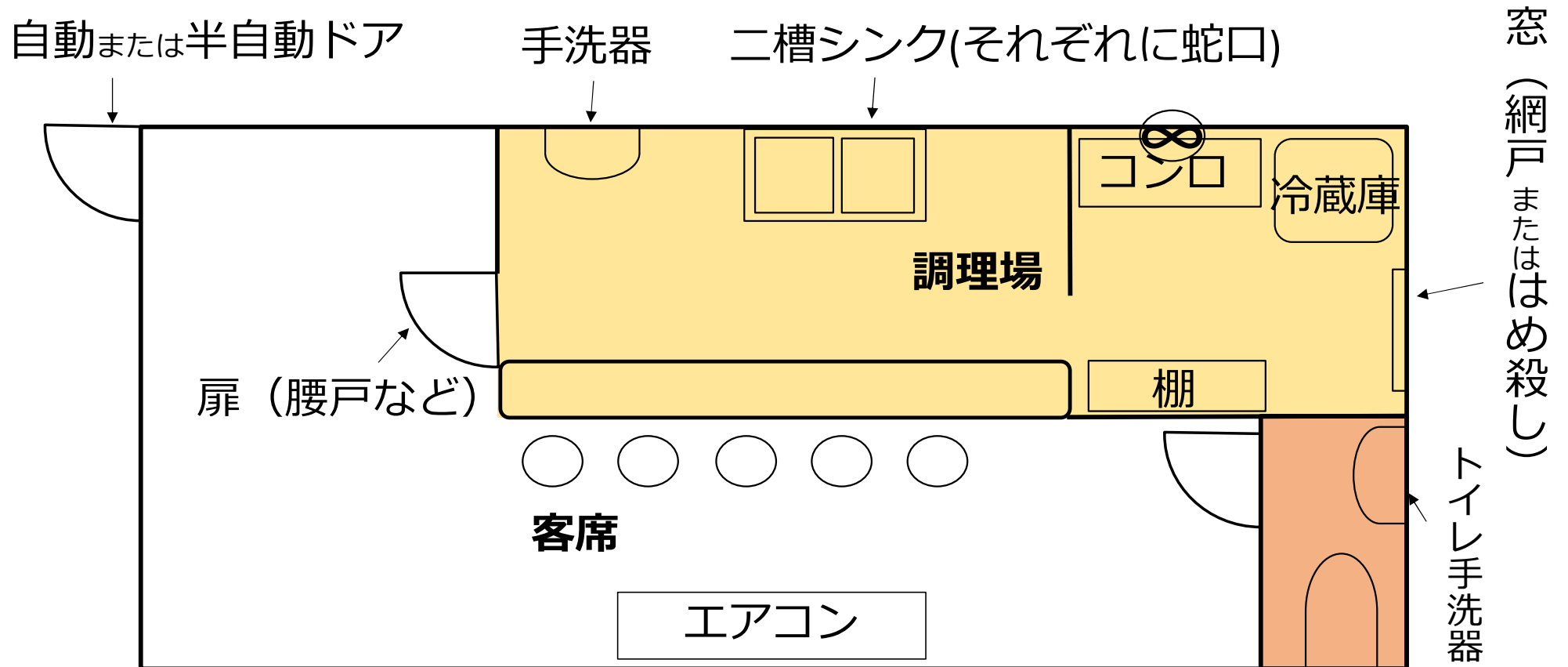


1. 食品表示（アレルギー表示）について
2. イベントでの食品の提供について

3. 営業許可施設の構造設備基準

～目指せ！更新調査一発合格～

営業許可施設の構造設備 (飲食店営業の例)



詳細は、食品衛生法施行規則別表第19~21を参照

◆施設基準が一部変更になりました。

調理場内の手洗器は、手洗い後の手指の再汚染を防止できる構造であること。



手で閉める蛇口は
認められません



許可の更新が
できないよ！！



営業許可の更新のポイントについて

- ・保健所では、既に営業許可を受けた施設の許可が切れる前に更新調査を行います。

＜更新調査のポイント＞

- ✓施設は区画されているか（扉を外していないか、壁や天井に穴が空いていないか）
- ✓手洗いやシンクは使えるか。（水漏れはないか、排水は適切か）
- ✓調理場内の床は、耐水性の素材か（耐水加工が剥がれていないか）



飲食店チェックポイント（衛生面）

- 手洗器に、ハンドソープ、ペーパータオル、蓋つきのゴミ箱は置いてあるか？
- 洗浄用のシンクで手洗いをしていないか？
- 調理場内に、調理とは関係のないものが置いていませんか？
- 調理場内にダンボールなど、清潔でないものが置いていないか？
- 調理場内の床に、絨毯など敷いていませんか？
- 清掃は十分ですか？



衛生面に注意し、食中毒や異物混入を未然に防ぎましょう！